

LA ROSE NOIRE

Gérard
Dubois



Since 1991

Gérard Dubois
Boulangier - Pâtissier - Confiseur

ラ ローズ ノワール 総合カタログ

TM

Hand Crafted Tart Shells

タルトシェル

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。様々な形とサイズをラインナップしています。小さなタルトシェルにもシャープなエッジを出せるのは手作りならではの。すべてのタルトは内側をコーティングしてあるので、そのままフィリングを流して使用できます。リメイクも可能なので幅広いお菓子、料理にお使いいただけます。

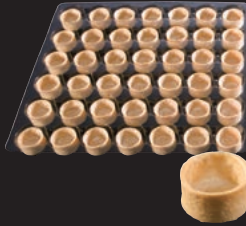
[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

バニラ

Hand Crafted Tart Shells Round タルトシェル ラウンド(丸)



ミニタイプは、アペリティブからブティフルまで幅広くご利用いただけます



11101010
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ33 H19mm
重量: 7-8g
入数: 210入(42×5)



11103110
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ57 H16mm
重量: 12-13g
入数: 120入(20×6)



11104010
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ81 H19mm
重量: 29-30g
入数: 45入(9×5)

11102010
ラウンド(丸) 小
サイズ: φ48 H19mm
重量: 11-12g
入数: 125入(25×5)



NEW!

11105010
ラウンド(丸) φ70mm
サイズ: φ70 H19mm
重量: 21-22g
入数: 60入(12×5)



日本市場
限定
サイズ

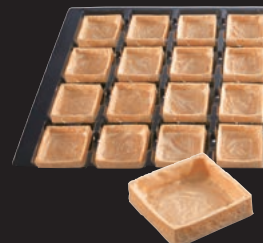
Hand Crafted Tart Shells Square タルトシェル スクエア(四角)



ブティフル、血盛りデザート、ブティガトーと使い方に応じたチョイスが可能です



11111010
スクエア(四角) ミニ
サイズ: L33 W33 H15mm
重量: 7-8g
入数: 216入(36×6)



11112010
スクエア(四角) 小
サイズ: L56 W56 H15mm
重量: 14-16g
入数: 96入(16×6)

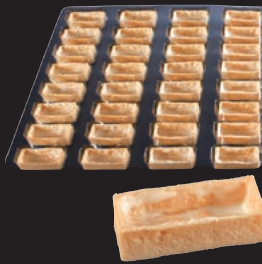


11114010
スクエア(四角) 大
サイズ: L71 W71 H18mm
重量: 29-30g
入数: 45入(9×5)

Hand Crafted Tart Shells Rectangle タルトシェル レクタングル(長方形)



均一なフォンサージュが難しいレクタングル。モダンなシェイプのタルトが手軽に作れます



11116010
レクタングル(長方形) ミニ
サイズ: L53 W24 H16mm
重量: 9-10g
入数: 192入(32×6)



11118010
レクタングル(長方形) 中
サイズ: L95 W25 H14mm
重量: 13-14g
入数: 168入(21×8)



11119010
レクタングル(長方形) 大
サイズ: L100 W37 H18mm
重量: 25-26g
入数: 70入(14×5)

※プリスタートレイはPET樹脂製から環境にやさしい生分解性樹脂製に順次変更されます。

Hand Crafted Tart Shells Eclair

タルトシェル エクレア



パリのエクレアサイズに合わせたタルトシェル。
手でも食べやすいエクレア型のタルトが
ショーケースにきれいに並びます



11150010

エクレア 12.5cm

サイズ:L125 W37 H15mm
重量:22-23g
入数:72入(12×6)



チョコレート

生地にココアパウダーを練りこんだチョコレートタルトです。リッチなカカオの風味を味わえます。
表面はダークチョコレートでコーティングしてありますが、リメイクも可能です。

Hand Crafted Tart Shells Round

タルトシェル ラウンド(丸)



11101020

ラウンド(丸) ミニ

サイズ:φ33 H19mm
重量:7-8g
入数:210入(42×5)



11105020

ラウンド(丸) φ70mm

サイズ:φ70 H19mm
重量:21-22g
入数:60入(12×5)

フルーティタルトシェル

タルトシェル レモン



11101050

ラウンド(丸) ミニ

サイズ:φ35 H17mm
重量:5-6g
入数:210入(42×5)



11103050

ラウンド(丸) 中

サイズ:φ55 H17mm
重量:10-11g
入数:100入(20×5)



11104050

ラウンド(丸) 大

サイズ:φ80 H17mm
重量:23-24g
入数:45入(9×5)

タルトシェル ストロベリー



11101060

ラウンド(丸) ミニ

サイズ:φ35 H17mm
重量:5-6g
入数:210入(42×5)



11103060

ラウンド(丸) 中

サイズ:φ55 H17mm
重量:10-11g
入数:100入(20×5)



11104060

ラウンド(丸) 大

サイズ:φ80 H17mm
重量:23-24g
入数:45入(9×5)

セイボリー

ローズマリー、オレガノ他計7種類のハーブとスパイスが練りこまれた、サレ系のタルトです。
表面は卵でコーティングされており、リメイクも可能です。キッシュ等、アミューズにお使いいただけます。

Hand Crafted Tart Shells Round タルトシェル ラウンド(丸)



11101030
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ33 H18mm
重量: 6-7g
入数: 210入(42×5)



11111030
スクエア(四角) ミニ
サイズ: L32 W32 H14mm
重量: 6-7g
入数: 216入(36×6)



AOP French Butter AOP フレンチバター

AOPとは

AOP(Appellation d'Origine Protégée)とは原産地呼称保護のことで、ある特定の地理的領域において、認められたノウハウに沿って生産・加工・調整された農産物および食品にのみ付与される欧州の認証です。(フランスのAOCと欧州で同等レベル)

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

AOP French Butter Almond Tart Shells

AOPフレンチバター アーモンドタルトシェル



フランス産AOPバターを使い、アーモンドパウダーも加えたリッチなタルトシェル

アーモンドタルトシェル



11211000
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ30 H17mm
重量: 4-5g
入数: 192入(64×3)



11213000
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ50 H17mm
重量: 10-11g
入数: 75入(25×3)



11214000
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ80 H17mm
重量: 25-26g
入数: 27入(9×3)

Graham Cracker Tart Shells

グラハムクラッカータルトシェル

生地にブラン(小麦の外皮)を練りこんだ、アメリカンタイプのチーズケーキなどに最適な生地で作りしました。
通常のタルトよりもザクザクした食感をお楽しみいただけます。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

Graham Cracker Tart Shells

グラハムクラッカー タルトシェル



クランキーな食感のタルトシェル



11241000
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ35 H17mm
重量: 5-6g
入数: 210入(42×5)



11243000
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ55 H17mm
重量: 10-11g
入数: 100入(20×5)



11244000
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ80 H17mm
重量: 23-24g
入数: 45入(9×5)

※プリスタートレイはPET樹脂製から環境にやさしい生分解性樹脂製に順次変更されます。

Arrangement
Image



Les Mille Feuilles Tartes

ミルフィーユタルトシェル

サクサクした食感が楽しめる、フィユタージュ生地のタルトシェル。
リメイクも可能で、料理からデザートまで幅広くお使いいただけます。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



11272100
ラウンド(丸) 小
サイズ:φ48 H19mm
重量:6-7g
入数:125入(25×5)



11273000
ラウンド(丸) 中
サイズ:φ70 H19mm
重量:12-13g
入数:60入(12×5)



11274000
ラウンド(丸) 大
サイズ:φ81 H19mm
重量:16-18g
入数:45入(9×5)



11275000
ラウンド(丸) 特大
サイズ:φ100 H25mm
重量:28-30g
入数:40入(8×5)



AOP Les Mille Feuilles Sheet

AOPミルフィーユシート

ミルフィーユシートにはフランスのAOPバターを丁寧に折り込みました。

[賞味期限:冷凍12ヶ月]



11282000
小 295×390mm
サイズ:L390 W295 H3mm
重量:450g
入数:10枚



11284000
大 590×390mm
サイズ:L590 W390 H3mm
重量:850g
入数:10枚

おすすめのミルフィーユシート焼成方法



- 1 シートを天板に乗せ、冷蔵庫で解凍する。
- 2 ピケローラーでまんべんなくピケする。
- 3 ベーキングペーパーを被せ、さらに天板を1枚乗せる。
- 4 コンベクションオープンなら150℃、平窯なら200℃で40分程度焼成する。
- 5 被せた天板とベーキングペーパーを外し、グラニュー糖か粉糖を振りかける。
- 6 220℃のコンベクションオープンまたは270℃の平窯に5分ほど入れ、表面をキャラメリゼする。
- 7 完全に冷めてから必要なサイズにカットする。



Elegant Cones

コーン

デザートにも、お料理にも対応できる小さくエレガントなコーンを3つのサイズでご用意。
内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

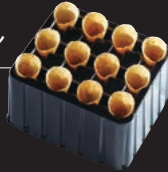
コーン

サイズ: φ32 H83mm
重量: 6g
入数: 83入



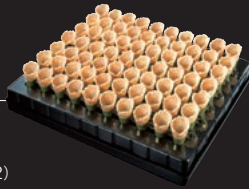
ミディアムサイズコーン

サイズ: φ30 H70mm
重量: 4g
入数: 72入(18×4)



ミニコーン

サイズ: φ25 H65mm
重量: 3g
入数: 140入(70×2)



★ディスプレイ用のアクリル台もご用意しています。次頁をご覧ください。



DRY PRODUCT

コーン・ミニコーン



Vanilla
バニラ
コーン
11201010
ミニコーン
11202010



Chocolate
チョコレート
コーン
11201020
ミニコーン
11202020



Tomato
トマト
コーン
11201230



Black
竹炭
コーン
11201250



Strawberry
ストロベリー
ミニコーン
11202060



Italian Paste
イタリアン
ペースト
ミニコーン
11202270



ミディアムサイズコーン

ミディアムコーンはサレ系に特化しています。小規模なパーティなどにお使いください。



Onion
オニオン
11201710



Beetroot
ビートルート
11201750



Basil
バジル
11201760

Display Concept Cones コーンスタンド

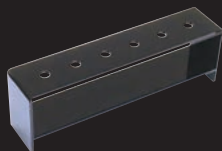
コーンのディスプレイ用アクリル台も多彩にご用意(全コーンサイズ共用)。
パーティの規模に合わせてお選びいただけます。

※アクリル製品にはアルコール除菌スプレーのご使用をお控えください。

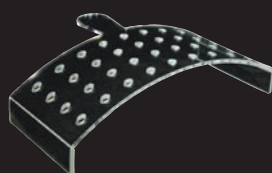
A-1
11390100
サイズ:L220 W50 H105mm
穴数:4穴
入数:4台入



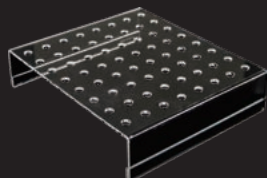
A-2
11390200
サイズ:L330 W70 H105mm
穴数:6穴
入数:3台入



A-3
11390300
サイズ:L285 W330 H75mm
穴数:48穴
入数:2台入



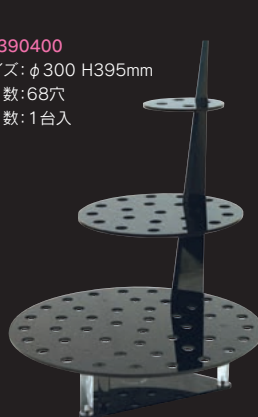
F
11390600
サイズ:L430 W200 H120mm
穴数:36穴
入数:1台入



G
11390700
サイズ:L300 W340 H85mm
穴数:64穴
入数:1台入



H-S2
11390800
サイズ:φ30 H30mm
穴数:1穴
入数:30個入



C
11390400
サイズ:φ300 H395mm
穴数:68穴
入数:1台入



D
11390520
サイズ:φ410 H575mm
穴数:99穴
入数:1台入



S
11392100
サイズ:L820 H1040mm
穴数:26穴
入数:1台入
材質:鉄製(ブラック)

Hand Crafted Basket バスケット

ハンドメイドのワッフルバスケットを2サイズでご用意。
内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



バスケット
サイズ:φ40 H25mm
重量:4g
入数:120入(30×4)



ミニバスケット
サイズ:φ36 H20mm
重量:3g
入数:294入(42×7)



バスケット
実寸

ミニ
バスケット
実寸



Vanilla
バニラ
バスケット
11203010
ミニバスケット
11204010



Chocolate
チョコレート
バスケット
11203020
ミニバスケット
11204020



Beetroot
ビートルート
バスケット
11203290

※ 製造上の理由により、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。

Hand Crafted Macarons

マカロン

伝統的な製法で作るマカロンに、パート・ド・フリユイとクリームをサンドしました。レギュラーサイズ、ミニサイズの2種類があります。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

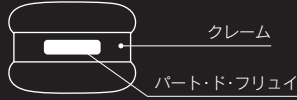
マカロンは未開封のまま冷蔵庫に移して8時間*解凍してください。

レギュラーサイズ

サイズ: φ40mm
重量: 15-17g
入数: 72入(9×8)



実物大



ミニサイズ

サイズ: φ28mm
重量: 6-7g
入数: 90入(9×10)



実物大



9個ずつ
解凍可能。
品質保護にも、
ディスプレイにも
最適なパッケージ!

Macarons

マカロン クリームとパート・ド・フリユイが同じ風味のシングルフレーバー



Vanilla
バニラ

マカロン
11301010

ミニマカロン
11301410



Chocolate
チョコレート

マカロン
11301020

ミニマカロン
11301420



Earl Grey
アールグレイ

マカロン
11301040

ミニマカロン
11301440



Lemon
レモン

マカロン
11301060

ミニマカロン
11301460



Raspberry
ラズベリー

マカロン
11301080

ミニマカロン
11301480

Double Flavored Macarons

Wマカロン クリームとパート・ド・フリユイの味が異なるダブルフレーバー



Lemon & Raspberry
レモン&ラズベリー

マカロン
11302020

ミニマカロン
11302420



Vanilla & Cherry
バニラ&チェリー

マカロン
11302040

ミニマカロン
11302440

Display Concept Macarons

マカロンスタンド

マカロンのディスプレイ用アクリル台もご用意しております。パーティの規模に合わせてお選びいただけます。

※アクリル製品にはアルコール除菌スプレーのご使用をお控えください。



マカロン用

AX

11392600

サイズ:L335 W60 H105mm

穴 数:9穴

入 数:5台入



マカロン用

BE

11392700

サイズ:L130 W145 H350mm

穴 数:7穴

入 数:4台入

マカロン用

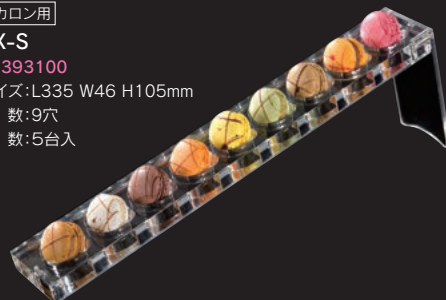
AX-S

11393100

サイズ:L335 W46 H105mm

穴 数:9穴

入 数:5台入



Les Carolines Hand Crafted

ミニエクレア

素材にこだわり、ひとつずつ手作業で作ったミニエクレア。有名フランス人パティシエとのコラボレーションによって作られました。

[賞味期限:冷凍15ヶ月]



実物大



サイズ:L60 W25 H25mm

重 量:13-15g

入 数:72入(6×12)

冷蔵庫で8時間*解凍後、
開封してください。
解凍の際、グラスサージュが
下を向くように冷蔵庫に入ると、
表面の結露を防げます。

Chocolate

11303020

チョコレート



Lemon

11303060

レモン

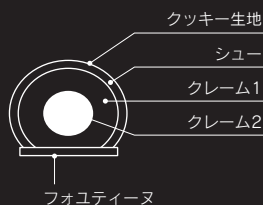


Raspberry

11303080

ラズベリー





Les Petits Choux Croquants

プチシュークロカン

クッキー生地を乗せて焼き上げたプチシューにクリームを2層に絞りました。
底にはフォウティアーヌの層を敷いて、サクサクした食感も楽しめます。
冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]

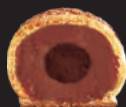
サイズ: φ40 H30mm
重量: 17-18g
入数: 60入(6×10)



Double Raspberry
11323110
ダブルラズベリー



Double Chocolate
11323120
ダブルチョコレート



Black Currant & Vanilla
11323130
ブラックカラント&バニラ



Petit Cheese Cake

プチチーズケーキ

ジェラルド・デュボワのスペシャルティをミニサイズで作りました。底に敷いた生地の食感と
2種類のチーズケーキのフレーバーをお楽しみいただけます。
冷蔵庫で12時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]

サイズ: φ35 H20mm
重量: 17-18g
入数: 60入(6×10)



New York
11329010
ニューヨーク



Marble
11329020
マーブル

Les Tartes Passion

タルトパッション

チョコレートでコーティングしたタルト生地を使ってプティフルを作りました。
解凍後もサクサク感がしっかりと残ります。冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]

入数: 72入(6×12)



Lemon
11321020
レモン
サイズ: φ37 H12mm
重量: 12-14g



Chocolate Praline
11321050
チョコレートプラリネ
サイズ: φ37 H20mm
重量: 12-14g



Peach Almond
11321070
ピーチアーモンド
サイズ: φ37 H22mm
重量: 13-15g



Vegan Petits Fours

ヴェーガン プチ フール

ラ ローズ ノワール オリジナルダークチョコレートのシェルに
フルーツのフィリングを流したプチフールです。
解凍するだけで手軽にヴィーガン対応のプチフールをご提供いただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]



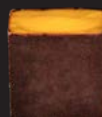
27個ずつ
解凍可能。
生分解性プリスター
トレイでSDGs
にも配慮!



11332010
ライム



11332020
カシス



11332030
マンゴ

サイズ:L19 W19 H20mm
重量:8-9g
入数:162入(27×6)

Artisan Bread

アルティザン ブレッドロール

良質の小麦粉を使用し、手作業で分割・成形した焼成冷凍のプティバンです。
常温で45分~1時間*ほど解凍し、220~240℃のオーブンで蒸気を入れて、1分*ほど温め直すと美味しく召し上がれます。

[賞味期限: 冷凍12ヶ月]



Mini baguette
11401010
ミニバゲット
重量:37g
入数:50入



Mini bûche
11405010
ミニブッシュ
重量:35g
入数:50入



Mini bûche seigle
11405020
ミニブッシュ・セーグル
重量:36g
入数:50入



Rye Tabatiere
11402010
ライタバチエール
重量:33g
入数:50入



Vandois
11402020
プチウドワ
重量:33g
入数:50入

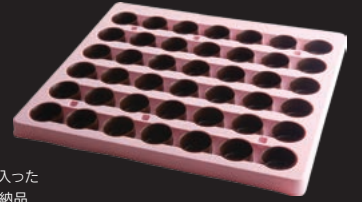
※ 製造上の理由により、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。 *解凍・温め直しの時間は目安です。

Chocolate Shells

チョコレートシェル (プレーン)

風味のバランスがとれたカカオ分69%のクーベルチュールで作られたチョコレートシェルは非常に薄く、プティフルから皿盛りデザートまで、多様な素材と合わせてお使いいただけます。冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍24ヶ月]



逆さまに使用も可能です
(模様は共通)



プリスターに入った
パッケージで納品



Extra Mini Round
11351000
ラウンド(丸)エキストラミニ
サイズ: φ29 H13 (mm)
重量: 2-3g
入数: 392入 (56×7)



Mini Round
11351010
ラウンド(丸)ミニ
サイズ: φ33 H19 (mm)
重量: 4-5g
入数: 210入 (42×5)



Small Round
11351020
ラウンド(丸)小
サイズ: φ48 H19 (mm)
重量: 7-8g
入数: 125入 (25×5)



Medium Round
11351030
ラウンド(丸)中
サイズ: φ57 H16 (mm)
重量: 9-10g
入数: 100入 (20×5)



Round 70mm
11351040
ラウンド(丸)φ70mm
サイズ: φ70 H19 (mm)
重量: 13-15g
入数: 65入 (13×5)



Extra Mini Square
11351100
スクエア(四角)エキストラミニ
サイズ: L23 W23 H10 (mm)
重量: 1.5-2g
入数: 648入 (72×9)

Chocolate Shells Slim

チョコレートシェル スリム (プレーン)



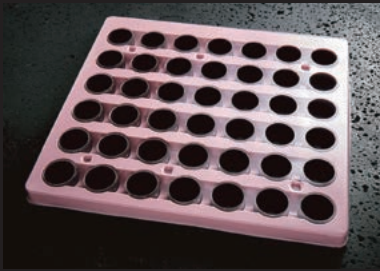
Slim Mini Round
11361010
ラウンド(丸)ミニ
サイズ: φ35 H10 (mm)
重量: 2.5-3.5g
入数: 378入 (42×9)

Arrangement
Image



ブリスター使用方法

● 2種類のカバーを使用 (穴あきカバーは全てのブリスターに、突起カバーは1箱に1つ付属しています)



STEP 1

冷蔵庫(2~5℃)で
チョコレートシェルを4時間解凍します。



STEP 2

穴あきカバーを正しい位置に取り付け、
フィリングを各シェルにパイピングします。



STEP 3

パレットナイフを使用し、
フィリングをならします。



STEP 4

穴あきカバーを丁寧に取り外すと、
チョコレートシェルにはフィリングが
きれいに満たされています。



STEP 5

突起カバーを平らなところに敷き、
フィリング入りチョコレートシェルの
トレーを上に乗せます。



STEP 6

チョコレートシェルが
持ち上げられることにより、
簡単に取り出せます。

Cacao Plantation

LA ROSE NOIRE チョコレートシェルについて

フィリピン南部ダバオで生産された地域限定カカオ豆を厳選し
ラローズノワールブランドのクーベルチュールを特注しています。
カカオ分69%のショコラノワールと、細部にまでこだわったチョコ型を使用して
時間を惜しまずに作られたチョコレートシェルは
非常に薄く仕上げられているため、組み合わせた素材の味を邪魔せず
滑らかな口溶けのよさに魅了されます。



Chocolate Universe

チョコレートユニバース

ドーム型のチョコレートシェルに手作業で宇宙をイメージしたデザインを施しました。簡単に、洗練された皿盛りデザートを演出することができます。冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍24ヶ月]



プリスターに入った
パッケージで納品



11377010

グローブ 大

サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 20-23g 入数: 45入(9×5)



11375010

グローブ 小

サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 6-8g 入数: 120入(20×6)



11377030

ギャラクシー 大

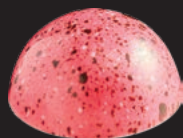
サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 13-16g 入数: 45入(9×5)



11375030

ギャラクシー 小

サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 4-6g 入数: 120入(20×6)



11377110

ピンクグローブ 大

サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 20-23g 入数: 45入(9×5)



11375110

ピンクグローブ 小

サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 6-8g 入数: 120入(20×6)



11377150

ピンクマーズ 大

サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 14-17g 入数: 45入(9×5)



11375150

ピンクマーズ 小

サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 4-6g 入数: 120入(20×6)

White Universe

ホワイトユニバース

チョコレートユニバースをご要望の多かったホワイトチョコレートで作りました。白いデザートが必要なシーンでご活用ください。冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍24ヶ月]



プリスターに入った
パッケージで納品



11379010

グローブ 大

サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 20-23g 入数: 45入(9×5)



11378010

グローブ 小

サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 6-8g 入数: 120入(20×6)



11379030

ギャラクシー 大

サイズ: φ80 H40(mm)
重さ: 13-16g 入数: 45入(9×5)



11378030

ギャラクシー 小

サイズ: φ50 H25(mm)
重さ: 4-6g 入数: 120入(20×6)

La Rose

ラローズ

プチフルールから皿盛りデザート、ギフトまで、シーンに合わせてデザインをお選びいただけます。冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍24ヶ月]



プリスターに入った
パッケージで納品



11363030

マーブル 中

サイズ: φ60(mm)
重さ: 15g 入数: 40入(10×4)



11363010

マーブル ミニ

サイズ: φ43(mm)
重さ: 5g 入数: 84入(28×3)



11363130

ピンク 中

サイズ: φ60(mm)
重さ: 15g 入数: 40入(10×4)



11363110

ピンク ミニ

サイズ: φ43(mm)
重さ: 5g 入数: 84入(28×3)



Vegan Tart Shells

ヴィーガン タルトシェル

大人気のタルトシェルに、ついに待望のヴィーガンタイプが仲間入り。

ニュートラルな味なのでデザートにもお料理にも使えます。国内で400店舗以上のレストランが採用する日本ヴィーガン協会による厳格な認証を受けているので、安心してお使いいただけます。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]

Arrangement Image



従来のプラスチックよりも早く腐敗する生分解性ポリスタートレイでSDGsにも配慮

11261000

ラウンド(丸)ミニ

サイズ: φ32 H16mm

重量:5-6g

入数:210入(42×5)

11263000

ラウンド(丸)中

サイズ: φ51 H16mm

重量:9-11g

入数:100入(20×5)

11265000

ラウンド(丸)φ70mm

サイズ: φ70 H19mm

重量:21-22g

入数:60入(12×5)

New!

Vegan Mini Cone

ヴィーガンミニコーン

アペリティフに最適なヴィーガンミニコーンをご用意しました。他のコーン同様にペーパーカップに入っています。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



11202280

ヴィーガンミニコーン

黒ゴマ

サイズ: φ25 H65mm

重量:3g

入数:140入(70×2)



New!

Vegan Basket

ヴィーガンバスケット

バスケットにもヴィーガンタイプをご用意しました。ペーパーカップに入り、フィンガーフードに最適です。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



11203310

ヴィーガンバスケット

黒ゴマ

サイズ: φ40 H25mm

重量:4g

入数:120入(30×4)

※ 製造上の理由により、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。 * 解凍時間は目安です。



お菓子に新しいひと手間を加えるために

ラローズ ノワールのすべての製品には、パティシエである創業者ジェラルール・デュボワのこだわりが詰まっています。厳選された材料を使い、伝統的な製法で作られる製品は、シェフの皆様が求めるクオリティを保ちながら日々の作業を効率化するために貢献します。



ジェラルール・デュボワ Gérard Dubois

ラローズ ノワールの会社案内はコチラ！



✓ Social distancing in work areas

タルトシェル・コーン・バスケット



ドライプロダクトの製造工程を動画でチェック！



世界中のシェフから支持される手作りタルトシェルや一流ホテルのパンケットで使われるコーンやバスケット。LRNを代表するこれらの製品は職人的な手作業で作られるからこそ、シェフの求めるクオリティが実現できます。

チョコレートシェル



チョコレートへのこだわりを動画でチェック！



ラローズ ノワールのチョコレート製品は、ジェラルール・デュボワ自らが豆の生産からこだわりぬいたクーベルチュールを使用して作られます。繊細なチョコレート製品もまた、多くが手作業で作られます。

プティフル



プティフルの製造工程を動画でチェック！



マカロンやミニエクレアなど、材料にこだわって作られるプティフルも、ほぼすべての工程が手作業で作られます。味にも、見た目にもこだわった製品はアフタヌーンティーやブッフェなど多くの場面で活躍してくれます。

サスティナビリティ



CSRへの取り組みを動画でチェック！



ラローズ ノワールはパッケージの改善など、環境保護にも積極的な活動を行っています。また、ラローズ ノワール基金の設立をはじめ、地域社会へも多く貢献しています。